



El naufragio

José Ángel Martín Samaniego

Faltaba poco para que las brasas alcanzaran ese punto intermedio, perfecto para cocinar una buena pieza de pescado. Las pequeñas llamas aún se resistían a desaparecer y cobraban fuerza a medida que la leve brisa oceánica las azotaba sin piedad. Junto al fuego, un pez de poco más de trescientos gramos yacía recién muerto, como atestiguaba el tono rojizo de sus agallas o el brillo de sus ojos y escamas. Unas manos desnudas y castigadas por el tiempo arrebataron al pescado de su inusual hábitat y lo



depositaron sobre una gran roca, lisa y erosionada por la acción del mar. Sirviéndose de una fina concha, afilada y a modo de cuchilla, las toscas manos realizaron un corte en el abdomen del ejemplar, dejando sus entrañas a la vista y extrayéndolas de modo brutal, rápido e indoloro para los sentidos.

Louis nunca había comido vísceras, a lo sumo, hígado de pato, claro que eso no contaba puesto que se trataba de uno de los platos típicos de su Francia natal y habría sido considerado un traidor para su pueblo de no haber consumido productos de la tierra. Además, su condición aristocrática le había permitido tomar carne, vino y otras magnificas viandas, al menos una vez por semana, luego no había obstáculos para degustar un magnífico foie de ave, al menos ocasionalmente. Pero esto era distinto, las tripas de pescado le repugnaban y ni siquiera en los más extremos momentos de hambre se le había pasado por la cabeza engullirlas. Por otro lado, vaciar al pescado de sus órganos lo convertía en un mero instrumento de supervivencia, desguarneciéndolo de su esencia de animal que respira, se alimenta, se reproduce.

Se acercó a la orilla para lavar este ejemplar, cruce de dorada y sargo, con agua de mar. La sal del agua le daba al plato un poco más de gracia y realzaba el sabor metálico y grasiento de su blanca carne. Encorvado y con el mar a la altura de las pantorrillas, fijó su mirada en sus castigados pies, semienterrados en la arena pero visibles a través de las cristalinas aguas tropicales. Aguas tan transparentes y limpias como las del riachuelo de su pueblo donde, de niño, se escapaba a jugar y, de adolescente, a pescar. Aún podía sentir las frías corrientes de las montañas salpicando sus piernas, el olor a hierba fresca, el chisporroteo de la madera húmeda quemándose y las risas y gritos de sus jóvenes amigos preparando el fuego. “¡¡Si sigues lavando así el pescado le vas a quitar el sabor...!!”, dijo una voz femenina desde la orilla. Louis levantó la cabeza buscando ansiosamente el origen de esa frase. Frente a él, la playa permanecía desierta. Su gesto de sorpresa e inocencia se endureció tornándose en una inexpresiva y triste mueca. Salió del agua y pisó la arena seca.

Custodiando el fuego, otros ingredientes esperaban atentamente su turno, en primer lugar un ejército de guindillas verdes, a continuación un par de limas como escoltas, por último y cerrando filas, el omnipresente coco, rey de la isla y sustento alimenticio de nuestro náufrago. El aire marcial aún se resistía a desaparecer de la vida del joven francés. De hecho, y salvo una pequeña incursión en el mundo de los negocios, su vida adulta había estado dedicada al ejército. Las décadas de paz en las que su país se había visto inmerso le

impulsaron a cambiar el negocio familiar de explotación agrícola por la Marina. Viajar, conocer mundo y tener las necesidades vitales cubiertas era todo a lo que aspiraba ese joven de 17 años cuando se dirigió al despacho de su padre y con tono seguro y firme dijo: “Padre, lo he pensado mucho y no quiero pasar el resto de mi vida cuidando viñas”. En contra de lo previsto por muchos, su padre, con gesto serio y contundente, dejó unas cartas sobre la mesa y mirando por encima de los anteojos le respondió: “*Volverás y yo te estaré esperando para que ocupes mi sitio*”.

El fuego acababa de desaparecer y las brasas se encendían con cada golpe de viento, acentuando su color rojizo y temperatura. No había tiempo que perder. Diestro como siempre, cortó las limas por la mitad con la misma concha fina usada para destripar al pescado y a continuación machacó con una piedra alargada los minúsculos pimientos verdes sobre la cáscara vacía de un coco. La cocina y el buen comer habían sido, sin lugar a dudas, los detonantes de su pequeña “evolución” en la isla. Todo había comenzado afilando una tabla para construir una lanza que le sirviese de defensa a la vez que de ataque, pero una vez explorada la pequeña extensión de tierra en la que se encontraba, comprendió que lo más peligroso a lo que se iba a enfrentar era su propia soledad. Buscó grandes rocas planas que le sirviesen de mesa de trabajo, así como conchas de distintos tamaños que fue afilando a modo de cuchillas; también se las ideó para usar cocos vacíos y caparazones de tortugas como si de cuencos u ollas se tratasen. En unos meses había conseguido rodearse de una curiosa, aunque algo rudimentaria, batería de cocina, con distintas tablas, cuchillos, cazos, cucharas e incluso una gran cazuela en la que se había atrevido a cocinar sopas.

A medida que las guindillas se deshacían en el improvisado mortero, Louis iba añadiendo el zumo de una lima, creando una masa o puré de color verde intenso que desprendía un fresco aroma agridulce. Sus ojos, quemados por el sol, no perdían detalle, aunque en realidad se veían inmersos en otro de sus recuerdos. El sonido de la piedra majando el puré se asemejaba al de aquella pieza de vela desprendida del mástil que chocaba una y otra vez sobre la cubierta de su navío y cuyo persistente ruido le había despertado aquella fatídica noche. Él y su tripulación, poco más de treinta soldados destinados a vigilar y guardar la fortaleza de una de las múltiples colonias francesas en el océano, se vieron sorprendidos por aquella violenta tormenta. Con cada golpe de mar, la naturaleza iba mermando el poder del hombre e imponiendo su hegemonía. Al principio fueron desperfectos en la cubierta, después las velas,

más adelante el mástil central y por último el casco. Simultáneamente, los jóvenes soldados fueron cayendo por la borda, bien arrastrados por la fuerza del agua, o simplemente como fruto de su agotamiento. Louis, agarrado fuertemente con un cabo a su cintura, vagaba por la cubierta dando órdenes e intentando dominar ese monstruo natural de viento y agua. Con impotencia comprobó como su final estaba cerca, apenas había dos o tres tripulantes más y la nave, fuera de control, se encontraba a merced de las olas. De repente, un golpe de mar levantó el barco por la popa y lo hizo zozobrar. A continuación, un estruendo breve y profundo seguido de la más silenciosa oscuridad.

Para abrir el coco sin que se perdiese la leche de su interior había que golpearlo en seco contra una roca picuda, sólo de ese modo se conseguiría una pequeña incisión localizada sin riesgo de quebrar el fruto y desperdiciar su contenido. Vertió parte del jugo sobre la pasta de lima y chiles verdes y siguió trabajando la mezcla. Una vez ligada, vertió y repartió la salsa por todo el pescado. Justamente era el momento de envolver la presa en hojas de palmera y acercarla a las brasas. A partir de ahí, todo era esperar y seguir pensando. La paciencia era su mayor virtud, y la desesperación el enemigo a evitar. Louis había pasado por todas las etapas y conocía sus limitaciones, aspiraciones y posibilidades de supervivencia. Desde la lucha por escapar de su prisión natural a bordo de una nave de troncos y ramas, hasta el suicidio, el fin de todo sufrimiento posible. Sin embargo, su educación familiar y valores aprendidos en el ejército le habían ayudado a mantenerse firme en su propósito de sobrevivir y vencer a la naturaleza. El mismo medio que le había alejado de la civilización, le había brindado una segunda oportunidad para competir, luchar y demostrar de qué era capaz.

Aunque aquellas hojas de palmera se quemasen, las capas más interiores permanecían intactas y dejaban entrar el calor, haciendo de esta forma que el pescado se fuese cocinando gradualmente en su propio jugo. El aliño a base de lima fresca y chiles penetraba, por otro lado, en la carne, aportando un sabor peculiar muy alejado de los gustos gastronómicos occidentales. Cuando el vapor comenzaba a escapar de la casi hermética envoltura y el olor a pescado asado invadía los sentidos del naufrago, era el momento para sacar el plato del fuego y dejarlo reposar. “*Saber esperar es la cualidad de todo buen cocinero...*”, exclamaba Amelie, ama de llaves, cocinera y sirvienta de la casa, mientras sacaba un estupendo pastel de calabaza del horno ante la atónita mirada de un grupo de niños. “...*Como la es del no menos bueno gourmet*” seguía diciendo a la vez que depositaba el humeante postre sobre el friso de la ventana. Un niño

de cara despierta y ojos azules escuchaba a la rechoncha mujer mientras degustaba mentalmente la crujiente corteza exterior del pastel, acompañada del suave relleno de crema, con sus pequeños trozos de calabaza cocida y el intenso aroma a vainilla, jengibre y canela. El festival de sabores, texturas y olores cobraban vida en la mente del pequeño Louis, que ya desde la infancia despuntaba un carácter inquieto pero obediente.

De un modo similar, el náufrago había reproducido mentalmente el momento en el que, con suma delicadeza, desproveía al pescado de su peculiar indumentaria vegetal, retirando las escamas, y pellizcando la carne, empapada del frescor de la lima y el picante de los chiles. El aroma del coco inundaba la playa, y era difícil distinguir qué era realidad y qué parte estaba imaginando. Así mismo, mientras se chupaba los dedos impregnados de la sabrosa salsa, seguía soñando despierto, atisbando un barco en el horizonte, una nave salvadora que desembarcase y le sacase de su exilio. Ya había cumplido su penitencia y demostrado a la naturaleza sus ganas de vivir. Mientras masticaba las escamas del pescado, cubiertas por la salsa y a modo de postre, Louis fue cambiando el semblante y sus ojos se abrieron enormemente. Aquella figura del horizonte que cortaba la puesta de sol no era fruto de su imaginación, de sus recuerdos o fantasías, aquello era tan real como el pescado que había estado cocinando, tan fuerte como el sabor de los chiles y tan lleno de vida como el aroma de lima y coco que desprendían los restos. Su momento había llegado y se había presentado oportunamente, tras la cena.
